STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 32692
28 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Neretvanska mandarina” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4740 van 8 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4740 8.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4740)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Neretvanska mandarina”

EU-referentienummer: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. Naam van het product

“Neretvanska mandarina”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Agrarische producten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Kroatië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (Ministerie van Landbouw, Bosbouw en Visserij)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen van het productdossier houden geen wijziging in van de naam van de beschermde geografische aanduiding of van het gebruik van die naam, lopen niet het risico het verband met het afgebakende geografische productiegebied te verbreken en brengen geen nieuwe beperkingen met zich mee voor de afzet van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Standaardwijziging van punt 2 van het productdossier

Beschrijving

De wijziging van punt 2, "Beschrijving van het product", heeft betrekking op de totale zuurgraad van de vruchten en de grootte van de vruchten.
Het gedeelte van de tekst waarin de kwaliteitsparameters worden gedefinieerd:
– de totale zuurgraad moet tussen 0,7 en 1,3% liggen;
– qua grootte valt de "Neretvanska mandarina" onder kaliber 1-XX tot kaliber 4.
is vervangen door:
– de totale zuurgraad moet tussen 0,8 en 1,5% liggen;
– qua grootte valt de "Neretvanska mandarina" onder kaliber 1-X tot kaliber 3.
Reden: de belangrijkste reden voor de stijging van de totale zuurgraad is de klimaatverandering waar de producenten de afgelopen tien jaar mee te maken hebben gekregen. Deze verandering komt voornamelijk tot uiting in een toename van de duur en frequentie van perioden van hoge temperaturen (boven 32 °C), wat tot gevolg heeft dat het percentage totale zuurgraad van de mandarijnen, hoewel zij technologisch rijp zijn, hoger is. De afmetingen van de vruchten houden ook rechtstreeks verband met de klimaatverandering. De toename van de duur van droogteperioden leidt tot een toenemend aandeel kleinere vruchten die meestal niet voldoen aan de gespecificeerde verhouding suiker/zuurgraad. Anderzijds hebben vruchten die groter zijn dan of gelijk zijn aan 1-xx een sapgehalte dat lager is dan de in het productdossier vastgestelde waarden.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 4 van het productdossier (punt 4.2. Controle van de traceerbaarheid in het productieproces)

Beschrijving

De wijziging van punt 4.2 heeft betrekking op de methode voor het bijhouden van registers van landbouwproducenten, die, in plaats van gebruik te maken van computersoftware, voorziet in het gebruik van een Excel-tabel als register. Dienovereenkomstig is de term "geautomatiseerd register" vervangen door "register".
De vroegere tekst luidde als volgt:
De traceerbaarheid in het productieproces wordt gecontroleerd aan de hand van één enkel geautomatiseerd register van de productiepercelen (aanplantingen). In dat register wordt elk productieperceel van elke producent geregistreerd onder een specifiek identificatienummer en zichtbaar vermeld op de kaart met orthofoto's van de Neretva-vallei. Het identificatienummer van de producent is het uitgangspunt voor de controle van de traceerbaarheid (bijlage 4.3. Zelfcontrolesysteem en bijlage 4.4 Traceerbaarheidsformulier – voorbeeld).
Alle landbouwers die onder het beschermingssysteem vallen, moeten hun productiepercelen in het geautomatiseerde register registreren en alle nodige maatregelen nemen om de traceerbaarheid van de producten en de naleving van de vereisten van dit productdossier te waarborgen. Naast de gegevens over de productiepercelen worden in dit register ook alle in het productieproces uitgevoerde landbouwtechnische maatregelen geregistreerd. Het geautomatiseerde register van producenten en productiepercelen wordt bijgehouden door de vereniging "Neretvanska udruga voćara"Mandarina Opuzen"" (bijlage 4.5 Uittreksel uit het geautomatiseerde register).
Is vervangen door:
De traceerbaarheid in het productieproces wordt gecontroleerd aan de hand van één enkel register van de productiepercelen (aanplantingen). In dat register wordt elk productieperceel van elke producent geregistreerd onder een specifiek identificatienummer. Het identificatienummer van de producent is het uitgangspunt voor de controle van de traceerbaarheid (bijlage 4.3. Zelfcontrolesysteem en bijlage 4.4 Traceerbaarheidsformulier – voorbeeld).
Alle landbouwers die onder het beschermingssysteem vallen, moeten hun productiepercelen in het

producentenregister registreren en alle nodige maatregelen nemen om de traceerbaarheid van de producten en de naleving van de vereisten van dit productdossier te waarborgen. Het register van producenten en productiepercelen wordt bijgehouden door de vereniging "Neretvanska udruga voćara"Mandarina Opuzen"" (bijlage 4.5 Producentenregister).
Reden:
in het bovenstaande punt is de verplichting om landbouwproducenten te registreren en alle landbouwtechnische maatregelen die in het productieproces worden uitgevoerd door middel van een geautomatiseerd register met behulp van SIG-software uit het productdossier geschrapt. Omwille van de eenvoud en het beheersgemak worden alle gegevens voortaan bewaard in Excel-tabellen.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Standaardwijziging van punt 5 van het productdossier (punt 5.4.2. Landbouwtechnische maatregelen en maatregelen voor het onderhoud van fruitaanplantingen)

Beschrijving

De wijziging van punt 5.4.2 (in de rubriek "Oogsten van vruchten") heeft betrekking op de waarden voor het totale zuurgehalte van de vruchten, die het begin en het einde van de oogst bepalen.
De vroegere tekst luidde als volgt:
Het begin van de oogst wordt bepaald door een maximale zuurgraad van 1,3% bij een rijpheidsindex van 7:1. Het einde van de oogst van vruchten die voor bescherming in aanmerking komen, wordt bepaald door een minimale zuurgraad van 0,7% voor dezelfde rijpheidsindex.
is vervangen door:
Het begin van de oogst wordt bepaald door een maximale zuurgraad van 1,5% bij een rijpheidsindex van 7:1. Het einde van de oogst van vruchten die voor bescherming in aanmerking komen, wordt bepaald door een minimale zuurgraad van 0,8% voor dezelfde rijpheidsindex.
Reden:
de belangrijkste reden voor de stijging van de totale zuurgraad is de klimaatverandering waar de producenten de afgelopen tien jaar mee te maken hebben gekregen. Deze verandering komt voornamelijk tot uiting in een toename van de duur en frequentie van perioden van hoge temperaturen (boven 32 °C), wat tot gevolg heeft dat het percentage totale zuurgraad van de mandarijnen, hoewel zij technologisch rijp zijn, hoger is.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Neretvanska mandarina"

EU-referentienummer: PDO-HR-1225-AM01 – 19.6.2026

1. Naam van het product

"Neretvanska mandarina"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Kroatië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

08 – FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De “Neretvanska mandarina” (Neretva-mandarijn) is de vrucht van een mandarijnboom die behoort tot de variëteit Unshiu-Satsuma (Citrus Unshiu Marcovitch). In de botanische systematiek wordt hij ingedeeld bij de Wijnruitfamilie, subfamilie Aurantioideae, geslacht Citrus, soort Citrus reticulata “Blanco”.
De “Neretvanska mandarina” is een vlezige, gesegmenteerde vrucht (hesperidium) waarvan de schil gemakkelijk te verwijderen is. Het eetbare deel is sappig, pitloos en oranjekleurig en bestaat uit partjes die eenvoudig van elkaar kunnen worden gescheiden. De hoeveelheid carotenoïden in het eetbare deel van de “Neretvanska mandarina” bedraagt tussen 15,50 en 26 mg/kg. De vrucht heeft een lichtzure, verfrissende smaak met een min of meer zoet accent afhankelijk van het suikergehalte en de zuurgraad. Hij kan een platte tot enigszins ronde vorm hebben. De kleur van de schil is variabel en verandert naargelang de mate van rijpheid. Bij het begin van de rijping heeft de schil een lichtgroene kleur, die zich vervolgens geleidelijk ontwikkelt tot lichtgeel, goudgeel en, wanneer de vrucht volledig rijp is, oranje. De vrucht heeft een lichte, evenwichtige en verfrissende geur, die sterker wordt zodra de schil wordt beschadigd of verwijderd, waardoor hij zijn aroma’s begint te verspreiden.
De kwaliteit van de “Neretvanska mandarina” wordt bepaald door de volgende parameters:
– het sapgehalte van de vruchten moet ten minste 40% bedragen;
– de totale zuurgraad moet tussen 0,8 en 1,5% liggen;
– de minimale toegestane verhouding tussen het suiker- en zuurgehalte van de “Neretvanska mandarina” is 7:1 (TSS/TA);
– qua grootte valt de “Neretvanska mandarina” onder kaliber 1-X tot kaliber 3.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie van de “Neretvanska mandarina”, van de productie van het teeltmateriaal tot de oogst van de mandarijnen, moeten plaatsvinden in het in punt 5 beschreven geografische gebied.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De vruchten worden in kistjes (kratten) met een capaciteit van 30 kg gelegd. Deze kistjes worden op pallets gestapeld en naar de inkoop- en distributiecentrales gebracht. In de inkoopcentrales worden de volgende werkzaamheden (in chronologische volgorde) verricht: controle op kwaliteit en traceerbaarheid bij aankomst, verder laten rijpen van de vruchten (indien nodig), sorteren op grootte, aanbrengen van een waslaagje door besproeiing, drogen, koelen bij een temperatuur van 5–8 °C, en tot slot controle op kwaliteit en traceerbaarheid bij vertrek. De “Neretvanska mandarina” mag ten hoogste vijf dagen, ofwel 120 uur, voor de verkoop gereed worden gemaakt (vanaf de aankomst in de inkoopcentrale tot de verzending).

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet op elke partij de vermelding “Neretvanska mandarina” duidelijk zichtbaar zijn. Deze vermelding moet door de grootte, het type en de kleur van de letters (typografie) goed van andere aanduidingen op de verpakking te onderscheiden zijn. Op de verklaring betreffende het eindproduct moet tevens duidelijk de vermelding “Lot broj” (partij nr.) staan, zodat de traceerbaarheid is gewaarborgd en het product op elk moment aan een producent kan worden gelinkt.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de Neretva-vallei waar de “Neretvanska mandarina” wordt geproduceerd, strekt zich uit van de grens met Bosnië-Herzegovina in het noorden tot de Adriatische Zee in het zuiden. In het oosten, zuidoosten en noordwesten wordt het gebied begrensd door het Dinarisch massief. Het productiegebied van de “Neretvanska mandarina” omvat de steden Metković, Opuzen en

Ploče en de gemeenten Slivno, Kula Norinska en Zažablje.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Het gebied ligt vlak bij de zee, waardoor het microklimaat een matigend effect heeft op de lage temperaturen in de winter en de hoge temperaturen in de zomer. In de Neretva-vallei bedroeg de gemiddelde jaarlijkse temperatuur in de periode 2002–2012 15,8 °C. Winters is het gemiddeld 7,25 °C. De relatieve luchtvochtigheid vormt een belangrijke bioklimatologische factor, omdat zij samen met de luchttemperatuur en de wind bepalend is voor een goede overgang tussen de vegetatieve en de generatieve fase van de groei van de mandarijnboom. De gemiddelde relatieve luchtvochtigheid (over tien jaar) bedraagt 69%. De Neretva-vallei wordt gekenmerkt door grote hoeveelheden water, meren en waterlopen en wordt doorkruist door grote kanalen en rivierarmen die zijn aangelegd in het kader van belangrijke met de hand verrichte exploitatiewerkzaamheden, die haar een vanuit hydrologisch oogpunt uniek karakter verlenen. De maximale afstand tussen een aanplant van de "Neretvanska mandarina" en een natuurlijke waterbron is ongeveer 500 m. Deze hydrologische kenmerken van het gebied leiden tot een hoge grondwaterstand en een hogere relatieve luchtvochtigheid, vooral in de rijpingsperiode (september, oktober, november), wanneer een optimale watertoevoer naar de plant essentieel is voor de kwaliteit van de vrucht. Bodemkundig gezien kenmerkt de Neretva-vallei zich vanaf haar ontstaan door zeer heterogeen samengestelde alluviale gronden. Qua textuur bestaan deze bodems vooral uit leem en zand, al dan niet gecombineerd met klei. Zij hebben een opvallende capillaire werking en spelen een beslissende rol in de groei van de mandarijnbomen.
Vanwege de natuurlijke kenmerken van het teeltgebied onderscheidt de "Neretvanska mandarina" zich door een gemakkelijk te verwijderen gladde en dunne schil, het ontbreken van pitten en de eenvoudig van elkaar te scheiden partjes.
Het eetbare deel van de vrucht heeft een goudgele kleur, die naarmate de vrucht rijpt steeds meer oranje wordt dankzij het hoge gehalte carotenoïden. Dit hoge gehalte carotenoïden in het eetbare deel van de vrucht is een van de voornaamste kenmerken van de Neretva-mandarijnen. Uit analyses van monsters van deze mandarijnen is gebleken dat het vruchtvlees een meer dan gemiddelde concentratie carotenoïden bevat (V. Dragović-Uzelac et al. 2012: "Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (Citrus reticulata L.) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI)", Faculteit Voedings- en Biotechnologie, Zagreb). De "Neretvanska mandarina" wordt eveneens gekenmerkt door het hoge sapgehalte van het eetbare deel, een hoog gehalte droge stof en een evenwichtige verhouding tussen het suiker- en zuurgehalte die voor specifieke organoleptische eigenschappen zorgt, te weten een verfrissende smaak en een uitgesproken aroma. Na de landverbetering in 1961 en 1962 begon men in de Neretva-vallei mandarijnen te kweken. In een kerkelijk geschrift (parochiebureau van St-Elia in Metković) staat: In een kerkelijk geschrift (parochiebureau van St-Elia in Metković) staat: "Ondanks de grote droogte in de Neretva-vallei in 1971 wordt de mandarijnenopbrengst geschat op 900 ton." De "Neretvanska mandarina" is dus een specifiek product waarvan de kenmerken niet uitsluitend worden bepaald door de interactie met de omgeving (klimaat, ligging en reliëf), maar ook door een lange productietraditie. Geografisch gezien behoort de Neretva-vallei tot de drie noordelijkste regio's in Europa waar citrusvruchten worden gekweekt. Dit feit is van doorslaggevend belang voor de productiestructuur, voor de keuze van de onderstammen en dus, uiteindelijk, voor de essentiële factoren die de kwaliteit van de vrucht bepalen. Elke commerciële aanplant van de "Neretvanska mandarina" wordt geënt op een onderstam van Poncirus trifoliata. De keuze is op deze onderstam gevallen vanwege een aantal directe voordelen voor de kwaliteit en de vroege rijping. Verder worden de temperatuurverschillen (dag/nacht) sterk beïnvloed door de ligging vlak aan zee, vooral in het najaar, wanneer de temperatuur van het zeewater vaak hoger is dan de temperatuur van de omgevingslucht. Deze temperatuurschommelingen hebben een rechtstreeks effect op de kleuring van de vrucht, het gehalte carotenoïden in het vruchtvlees en de uniforme en vroege rijping van de vruchten. De lange teelttraditie van meer dan tachtig jaar, de verwerving van nieuwe kennis en het aanleren van nieuwe technieken hebben in belangrijke mate bijgedragen tot de uitbreiding van de mandarijnenteelt in de Neretva-vallei in de afgelopen tien jaar, maar ook tot een betere kwaliteit mandarijnen. Ondanks de talrijke veranderingen in de landbouwtechnieken zijn alle wezenlijke aspecten van het geografische gebied en de traditionele teelt bewaard gebleven. Het gaat vooral om de fundamentele technische procedés (snoei, verzorging van de kroon, verwijderen van wilde scheuten, verwijderen van vruchten op jonge planten), die nog altijd volledig met de hand worden verricht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Neretvanska%20mandarina%20-%20%C4%8Distopis.pdf